VINO TINTO, CÓMO SE TOMA PARA DISFRUTARLO AL MÁXIMO

Disfrutar del vino es un arte del que se pueden escribir libros enteros. Sin embargo, si no eres enólogo, Sommelier o experto en vinos, probablemente hayas cometido algunos errores que te impidan disfrutar al máximo del maravilloso mundo de sabores, aromas y texturas que se esconden en una copa de vino. Hoy te daremos algunas recomendaciones para disfrutar al máximo el vino tinto, acompáñanos a conocerlas:



Elige la copa perfecta

El vino perfecto no se sirve en cualquier vaso. Lo mejor es empezar con una copa genérica que nos sirva tanto para vinos blancos como para vinos tintos, aunque algunos fabricantes de copas de calidad, sobre todo alemanes y austríacos van más allá y han diseñado una copa específica para cada variedad de uva, es decir una copa Tempranillo, Riesling o Pinot Noir, entre otras. Algunas características principales de la copa perfecta serían:

- Siempre es preferible utilizar una copa de cristal fino, el lugar de vidrio, ya que permitirá una mejor oxigenación en copa (las copas de cristal son más porosas y permiten que el vino se impregne en una mayor superficie lo cual resulta en una mejor apreciación de sus aromas).
- La forma de la copa: Debe de ser más ancha del cuerpo y estrecha en la boca, lo que permite que los aromas propios del vino puedan apreciarse mejor.
- El material debe de ser liso, transparente e incoloro (sin labrados o colores), con el fin de apreciar de la manera más clara posible el estado del vino, así como su color, ribete y piernas o lágrimas (fase visual de la cata).
- El grosor recomendable debe de ser de un milímetro. La finura del cristal permite una comunicación más inmediata entre el líquido, el paladar y la lengua donde se encuentran las papilas gustativas.
- El tallo y pie de la copa deben de permitir tomar la copa con los dedos, sin tocar el cuerpo o cáliz donde se encuentra el vino, de modo que no se caliente con las manos ni dejemos huellas en la copa.

Temperatura óptima

La temperatura de consuno de los vinos es otro aspecto importantísimo para poder disfrutarlos en las mejores condiciones, ya que influye notablemente en como apreciamos sus características organolépticas, pudiendo opacar algunas y exagerar otras.

Si el vino está a una temperatura superior a la recomendada, se reducirá la acidez y aumenta la sensación alcohólica y dulce. Por el contrario, si el vino está a un temperatura inferior a la recomendada, se resaltará la acidez y los taninos en los tintos (pudiéndolos volver demasiado ásperos) y se reducirá la sensación de alcohol y de dulzor.

De forma muy genérica, los vinos tintos jóvenes pueden tomarse entre los 11ºC y 13ºC y aquellos con más cuerpo y crianza entre 16ºC y 18ºC.

Te invitamos a profundizar más sobre la temperatura adecuada en nuestro blog ¿Por qué es importante la temperatura de consumo en los vinos?

Toma la copa por el tallo

Lo ideal es tomar la copa por el tallo para no calentar el vino con la mano ni manchar con las huellas dactilares la copa.

Decanta el vino cuando sea necesario

La decantación (traspasar el líquido de la botella a otro recipiente llamado decantador) sirve para la aireación de vinos cerrados, o muy tánicos y potentes, para que se abran aromáticamente o se suavicen de manera que muestren mejor todo su potencial.

Decantar el vino sirve también para retirar los sedimentos (especialmente de vinos añejos) que pueden haberse acumulado de forma natural en la botella con el paso de los años. En este caso es aconsejable que 24 horas antes pongas la botella en vertical, para que todos los posos (sedimentos) se vayan al fondo de la botella.

Al descorchar el vino, hazlo en horizontal e intenta no moverlo mucho. Trasvasa el contenido de la botella al decantador en un lugar donde tengas mucha luz, de esta manera podrás ver en qué punto tienes que parar de verter el vino para separarlo de los posos y dejarlos en la botella.

No llenes tu copa hasta el tope

El vino necesita respirar en la copa, por lo que no se deben llenar hasta arriba sino por debajo de la mitad (idealmente un tercio de la copa y nunca más de dos tercios), para poder agitarlo suavemente. Además, el vino conserva su temperatura mejor en la botella, así que sirve siempre la cantidad justa.

Bebe con moderación

Por último, te recomendamos beber con moderación y evitar los riesgos sociales y de salud relacionados con el consumo excesivo de alcohol. Todos debemos ser responsables sobre el consumo de alcohol compatible con un estilo de vida saludable.

Esperamos que estos consejos te sirvan para disfrutar mejor de tu vino tinto favorito. En Top Vinum encontrarás vino tinto Malbec y muchas otras varietales que podrás adquirir en línea y recibir en tu domicilio.

No olvides suscribirte a nuestro Newsletter para recibir consejos y promociones, y si tienes dudas, contáctanos a través de nuestro email, WhatsApp o chat en línea, con gusto te atenderemos.

